20.007 20.007 Flamery krupicové s kakaovým krémom.doc
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	10,00	10,00
krupica	0,80	0,80	1,00	1,00	1,00	1,00	1,30	1,30
cukor práškový	0,45	0,45	0,60	0,60	0,60	0,60	0,80	0,80
maslo	0,35	0,35	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04
kakaový krém:								
mlieko	1,50	1,50	2,00	2,00	2,00	2,00	2,50	2,50
cukor kryštálový	0,20	0,20	0,25	0,25	0,25	0,25	0,30	0,30
kakaový prášok	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,09	0,09
krémový prášok	0,08	0,08	0,12	0,12	0,12	0,12	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	60		80		80		100	

Receptúra

Výrobný postup

Krupicu rozmiešame v časti studeného mlieka, osolíme, vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho miešania na miernom ohni uvaríme hustú kašu. Do uvarenej kaše pridáme vymiešané maslo s cukrom. Ešte horúcu kašu vlejeme do plechu, ktorý vypláchneme studenou vodou a necháme stuhnúť. Pokrájame na porcie. Každú porciu pri podávaní polejeme kakaovým krémom. Ak podávame na olovrant v MŠ normujeme 2x.
Kakaový krém: v časti studeného mlieka rozmiešame krémový prášok, vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho miešania uvaríme. Do hotového krému pridáme cukor a kakaový prášok.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	480	115	3,26	4,2	0,0	15,9	0,0	93,8	0,3	0,029	0,0	0,1	0,6	0,0
B	639	153	4,29	5,8	0,0	20,6	0,0	125,1	0,4	0,040	0,0	0,2	0,8	0,0

C	639	153	4,29	5,8	0,0	20,6	0,0	125,1	0,4	0,040	0,0	0,2	0,8	0,0
D	805	193	5,41	7,1	0,0	26,5	0,0	156,5	0,6	0,049	0,0	0,2	1,0	0,0